

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 15/Daesang/2025

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương
Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

E-mail: rdmiwon@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 2600109933-009

Giấy chứng nhận FSSC 22000 số: VN20/00088 ngày chứng nhận 17/03/2020 do SGS United Kingdom Ltd cấp. Được gia hạn lần thứ 5 vào ngày 03/03/2025.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: LÁ KIM TÂM GIA VỊ

2. Thành phần: Hỗn hợp dầu thực vật (dầu ngô, dầu Ô liu, dầu mè), rong biển Hàn Quốc (47,2%), muối gia vị (4,4%) (muối, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương hương thảo).

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng: 12 tháng.

+ Ngày sản xuất (NSX): được in trên bao bì của sản phẩm.

+ Hạn sử dụng (HSD): được in trên bao bì của sản phẩm.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Bao bì: phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

+ Chất liệu: túi bao ngoài (PET/PE/AL/ CPP); ... hoặc chất liệu khác phù hợp an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế

+ Bao bì ngoài: hộp carton.

- Quy cách bao gói: 8,8 g; 13,2 g; 22 g; 44 g; 66 g; 88 g; 110 g; 132 g; 176 g; 220 g; 440 g; ...tùy theo nhu cầu của khách hàng.

5. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

* Hướng dẫn sử dụng:

- Xé nhỏ ăn cùng với cơm trắng
- Ăn liền như món ăn vặt
- Sử dụng là nguyên liệu chế biến món Gimhap (nên để ngoài không khí từ 5-7 phút cho lá mềm, dai, dễ dàng cuộn hơn)



- * Đối tượng sử dụng: Tất cả các đối tượng khách hàng.
- * Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- * Mách nhỏ: Không cần thêm gia vị trộn cơm khác khi chế biến món Gimhap. Nếu không dùng hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.

6. Thông tin cảnh báo:

Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.

Sản phẩm có chứa thành phần có nguồn gốc từ hạt mè.

Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.

7. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM

Địa chỉ: Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam.

Sản xuất tại: Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương

Địa chỉ: Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giàng, thành phố Hải Phòng, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Có mẫu nhãn sản phẩm kèm theo.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Rong biển nghiền ép thành bản mỏng, đã qua chế biến.
- Màu sắc: Màu xanh đen đặc trưng của rong biển.
- Mùi, vị: Mùi, vị đặc trưng của sản phẩm.

2. Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	Năng lượng	kcal/100g	462,4 ~ 693,6
2	Muối (NaCl)	%	≤ 8
3	Độ ẩm	%	≤ 5
4	Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/100g	< 5
5	Chất đạm	g/100g	20,3~ 30,4
6	Chất béo	g/100g	34,96 ~ 52,44
7	Natri (Na)	mg/100g	< 2000
8	Chất béo bão hòa	g/100g	< 8

3. Các chỉ tiêu vi sinh vật (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Coliforms	CFU/g	10
2	E. Coli	MPN/g	Không có
3	B.cereus	CFU/g	10 ²
4	Cl.perfringens	CFU/g	10

4. Hàm lượng kim loại nặng: (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất)

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Arsen vô cơ (As)	mg/kg	1,0
2	Chì (Pb)	mg/kg	2,0

5. Hàm lượng độc tố vi nấm (là tiêu chuẩn kỹ thuật của nhà sản xuất):

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
2	Aflatoxin B1	µg/kg	5

*** Hàm lượng các chất phụ gia nằm trong giới hạn cho phép** (Theo thông tư 24/2019/TT-BYT).

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố.

Hải Phòng, ngày 01 tháng 08 năm 2025
Chi nhánh công ty TNHH Daesang Việt Nam tại Hải Dương



Park Jung Il



450mm

15 105 210 105 15

"**Lá Kim tầm gia vị**" được trải qua 2 công đoạn nướng với dầu 0 Liu, dầu mè, dầu ngô cho hương vị thơm ngon đậm đà hơn nhưng vẫn giữ mùi vị đặc trưng của rong biển Hàn Quốc.
Sản phẩm dai, giòn, thơm ngon và giàu dinh dưỡng.

• Thành phần: Hỗn hợp dầu thực vật (dầu ngô, dầu 0 Liu, dầu mè), rong biển Hàn Quốc (47,2%), muối gia vị (4,4%) (muối, chất điều vị (INS621, INS635)), hương liệu tự nhiên (hương thảo).

Giá trị dinh dưỡng trong 100g	
Năng lượng:	462,4 ~ 693,6 kcal
Carbohydrat:	< 5 g
Chất đạm:	20,3 ~ 30,4 g
Chất béo:	34,96 ~ 52,44 g
Natri (Na):	< 2000 mg
Chất béo bão hòa:	< 8 g

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH DAESANG VIET NAM
Phố Sông Thao, phường Thanh Miếu, tỉnh Phú Thọ, Việt Nam
 - Sản xuất tại: CHỊ NHANH CÔNG TY TNHH DAESANG VIET NAM TẠI HẢI DƯƠNG
Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, xã Cẩm Giang, thành phố Hải Phòng, Việt Nam
 - Xuất xứ: Việt Nam
 - Tư vấn khách hàng (024) 3768.0563
 - Số tự công bố: 15/Daesang/2025
 - NSX/HSD: Xem trên bao bì sản phẩm
- (*) Dựa trên một phần dữ liệu được Hiendang báo cáo thông qua dịch vụ đo lường sản phẩm của phòng hàng Phòng Bảo trợ nông nghiệp 2 không liên tục, kết thúc vào tháng 07 năm 2025 tại Việt Nam (theo các kiến thức, không bao gồm Hải Phòng Market Việt Nam) (từ ngày 01/2025, đang bị Hiendang Việt Nam).



barcode

▲ Chỗ mở



Lá Kim *bản to* tầm gia vị

전장김 | Seasoned laver



Khối lượng tịnh:

Nướng bằng dầu Ô Liu cao cấp Giòn hơn, ngon hơn

hạt sen xanh

Lá Kim *bản to* tầm gia vị

Hướng dẫn sử dụng:



Xé nhỏ ăn cùng với cơm trắng



Ăn liền như món ăn vặt



Sử dụng làm nguyên liệu chế biến món Kimbap (nên để ngoài không khí từ 5 - 7 phút cho lá mềm, dai, dễ dàng cuộn hơn)

- Hướng dẫn bảo quản: Bảo quản trong bao bì kín, nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp.
- Mách nhỏ: Không cần thêm gia vị trộn cơm khác khi chế biến món Kimbap. Nếu không dùng hết cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh.
- Thông tin cảnh báo: Không sử dụng cho người dị ứng với bất cứ thành phần nào của sản phẩm.
- Sản phẩm có chứa thành phần có nguồn gốc từ hạt mè.
- Trong sản phẩm có chứa gói hút ẩm. Không được ăn gói này.





AR-25-VD-033728-01-VI / EUVNHC-00322497- Trang : 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

CHI NHÁNH CÔNG TY TNHH DAESANG VIỆT NAM TẠI HẢI DƯƠNG

Lô 10.1 đường số 1, khu công nghiệp Cẩm Điền - Lương Điền, Xã Lương Điền, Huyện Cẩm Giàng

Tỉnh Hải Dương, Việt Nam

Mã số PO của khách hàng : NGM22502250534-HN-KA

Mã số mẫu : 743-2025-00030140

Mã số Eol :

005-32410-411283

Tên mẫu :

LÁ KIM TẨM GIA VỊ

Tình trạng mẫu :

Mẫu thành phẩm

Ngày nhận mẫu :

26/02/2025

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng : 03/03/2025

Thời gian thử nghiệm :

26/02/2025 - 04/03/2025

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/ g	ISO 15213-2:2023	Không phát hiện (LOD=10)
2	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/ g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
3	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/ g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD340 VD (a) Coliforms	cfu/ g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
5	VD157 VD (a) Xơ Dinh Dưỡng	g/ 100 g	AOAC 991.43	21.7
6	VD269 VD (a) Muối (NaCl)	%	EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	2.74
7	VD210 VD (a) Độ ẩm	%	EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	1.05
8	VD297 VD (a) Tro tổng	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	7.13
9	VD1YY VD (a) Chỉ số peroxit	meqO2/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018; ISO 3960:2017)	2.42
10	VD279 VD (a) Natri (Na)	mg/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3500 (Ref. AOAC 969.23)	1330
11	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/ kg	AOAC 2015.01	0.08
12	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
13	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/ kg	EVN-R-RD-1-TP-5060 (Ref. DIN EN 14123:2008-03)	Không phát hiện (LOD=0.5)
14	VDERJ VD (m) Carbohydrat (không bao gồm xơ dinh dưỡng)	g/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	Không phát hiện (LOD=0.1)
15	VDYL7 VD (a) Chất béo	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7-1986)	45.6
16	VDSZT VD (a) Chất béo bão hoà	g/ 100 g	EVN-R-RD-2-TP-5631 (Ref. ISO 12966-2:2017; AOAC 996.06)	6.51



AR-25-VD-033728-01-VI / EUVNHC-00322497- Trang : 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu : 743-2025-00030140

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
17	VDS54 VD (a) Chất đạm	g/ 100 g	TCVN 10034:2013; ISO 1871:2009	24.5
18	VD9T0 VD (m) Năng lượng (bao gồm xơ dinh dưỡng)	kcal/ 100 g	FAO Food and Nutrition paper 77	552
19	VD2H8 VD (m) Arsen vô cơ (As)	mg/ kg	EVN-R-RD-2-TP-3601 (Ref. IMEP-41)	0.13

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp.

Ký tên

Trần Thị Mỹ Dung
Giám đốc Chi nhánh Hà NộiLý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 14/03/2025, và được phê duyệt điện tử bởi Lý Hoàng Hải 14/03/2025.

Ghi chú giải thích

Kết quả này chỉ có giá trị trên mẫu thử do khách hàng cung cấp. Thông tin mẫu và thông tin khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm hoặc tham chiếu đến Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng trong các hoạt động quảng cáo, khuyến mại hoặc các hoạt động có thể gây xung đột lợi ích.

Thông thường, mẫu được lưu giữ 7 ngày kể từ ngày gửi báo cáo (không áp dụng lưu mẫu đối với mẫu thử nghiệm vi sinh và mẫu dễ hư hỏng). Việc lưu mẫu có thể dài hơn theo hợp đồng đã thỏa thuận với khách hàng hoặc theo yêu cầu của cơ quan chức năng.

Hết thời hạn lưu mẫu, Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng không chịu trách nhiệm về việc khiếu nại kết quả thử nghiệm của khách hàng.

Báo cáo kết quả này được phát hành dựa trên cơ sở các yêu cầu đã thỏa thuận giữa Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng và khách hàng; và, tuân theo "Điều khoản cung cấp dịch vụ chung", đăng tải www.eurofins.vn/vn/eurofins-tai-viet-nam/eurofins-sack-ky-hai-dang/dieu-khoan-va-dieu-kien-chung-ve-cung-cap-dich-vu.

Mọi hành vi sao chép, thay đổi, giả mạo hoặc làm sai lệch nội dung hoặc hình thức một cách trái phép của tài liệu này đều là bất hợp pháp và người vi phạm có thể bị truy tố trước pháp luật.

Các phương pháp bắt đầu với ký tự EVN; A39; N79; EHC là phương pháp nội bộ do PTN Eurofins Sacký Hải Đăng xây dựng.

Tất cả các phương pháp (như AOAC, phương pháp nội bộ...) không được công bố năm ban hành đều là phiên bản mới nhất tại thời điểm kiểm nghiệm.

Các phép thử bắt đầu bởi ký tự "VD", "VE", "VW" và không có ký tự "EXT" đi kèm được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sacký Hải Đăng.

(a): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238. (m): được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VLAT-1.1500.

